Выполнены работы по устранению неисправностей:

____

____

____

Исполнитель | Владелец

______________________ | ___________

фамилия, имя, отчество | подпись

____

наименование предприятия, выполнившего ремонт

____

и его адрес

М. П.

____

должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт

Выполнены работы по устранению неисправностей:

____

____

____

Исполнитель | Владелец

______________________ | ___________

фамилия, имя, отчество | подпись

____

наименование предприятия, выполнившего ремонт

____

и его адрес

М. П.

____

должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ РЕСПУБЛИКАНСКОЕ
УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«МИНСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД им. С.И.ВАВИЛОВА»

ОКП РБ 29.71.21.708
ОКП 34 6893

МКС 97.040.50

ЭЛЕКТРОСОКОВЫЖИМАЛКА

Руководство по эксплуатации
0765.00.00.000 РЭ





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Коллектив предприятия благодарит Вас за приобретение нашего изделия. Мы надеемся, что электросоковыжималка повышенной производительности облегчит Ваш труд при переработке заготавливаемых впрок овощей и фруктов и понравится Вам.

Мы с большим вниманием отнесемся ко всем Вашим пожеланиям по ее улучшению.

ВНИМАНИЕ! До изучения руководства по эксплуатации электросоковыжималку не включать.

При покупке электросоковыжималки проверьте ее комплектность в соответствии с разделом «Комплектность» настоящего руководства.

Необходимо требовать отметки магазином в руководстве по эксплуатации даты продажи, заверенной штампом магазина.

Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, как по цветовому решению, так и по конструкции электросоковыжималки, не влияющих на технические характеристики изделия, условия его монтажа и эксплуатации.

Следуя советам, изложенным в руководстве по эксплуатации, Вы продлите время безотказной работы изделия.

При получении сока из овощей и фруктов во избежание перегрузки электросоковыжималки и ее поломки РЕКОМЕНДУЕМ:

-- загрузку перерабатываемого продукта осуществлять равномерно небольшими порциями (по несколько кусочков в зависимости от их размера);

-- нажимать на толкатель с небольшим усилием, обеспечивающим полное перетирание продукта;

-- после переработки порции (до 0,5 кг) продукта загрузку прекратить и дать электросоковыжималке от 10 до 15 с поработать для лучшего отжима сока. Затем двумя-тремя плавными поворотами по часовой стрелке ручки механизма выбрасывателя удалить отжатую массу. При этом лопасти механизма выбрасывателя должны касаться барабана, не допуская его остановки;

-- после 6-7 удалений отжатой массы электросоковыжималку остановить, отключить ее от сети и очистить барабан 13, крышку 2 и корпус 3 от остатков отжатой массы.

Для обеспечения надежной работы электросоковыжималки в течение срока службы необходимо после 1,5 часов работы делать перерыв не менее чем на 30 мин.

В целях экономии электроэнергии НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ эксплуатация электросоковыжималки вхолостую.

Невыполнение указанных рекомендаций может привести к поломке механизма выбрасывателя, крышки и корпуса.

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 Электросоковыжималка выпускается в двух вариантах. Электросоковыжималка-шинковка повышенной производительности СВШПП-301; СВШПП-302, СВШПП-303.

Электросоковыжималка повышенной производительности СВПП-301, СВПП-302.

1.2 Электросоковыжималка-шинковка повышенной производительности СВШПП-301, СВШПП-302, СВШПП-303 предназначена для получения сока из свежих фруктов и овощей, а также для шинкования и резки фруктов и овощей на ломтики.

1.3 Электросоковыжималка повышенной производительности СВПП-301, СВПП-302 предназначена для получения сока из свежих фруктов и овощей.

1.4 Электросоковыжималка предназначена для работы в интервале температур от плюс 1° до плюс 40° С.

1.5 Производительность, эффективность отжима и чистота сока зависят от качества перерабатываемых продуктов. Для получения сока рекомендуется использовать свежие, твердые плоды: морковь, свеклу, яблоки.

1.6 Мягкие плоды для получения сока менее пригодны. Из таких плодов, как мягкие яблоки и груши, различные ягоды и т. п. получается сок с мякотью или паста-пюре с соком.

1.7 Электросоковыжималка имеет сертификаты соответствия РБ рег. № BY/112 03.03. 002 08619 от 24.06.2008г., выданный БелГИСС (220113, г. Минск, ул. Мележа, 3); РФ рег. № РОСС BY.РБ01 В21127 от 27.06.2008г., выданный Госстандартом Республики Беларусь (220053, г. Минск, Старовиленский тракт, 93).

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

2.1 Основные технические данные указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование параметра	Значение	
	СВШПП-301, СВШПП-302, СВШПП-303	СВПП-301, СВПП-302
Номинальное напряжение переменного тока частотой 50 Гц, В	220±22	
Номинальная потребляемая мощность, Вт,	250^{+50}	
Производительность выжимания сока, г/мин, не менее	830	
Чистота сока, %, не менее	92	
Эффективность отжима, %, не менее	50	
Производительность, г/мин, не менее:		
шинкования	1400	-
резки на ломтики	1700	-
Производительность шинкования капусты, г/мин, не менее	2300	-
Номинальный режим работы	S1 (продолжительный)	
Тип защиты от поражения электрическим током	II	
Исполнение по степени защиты от влаги	IPX0	
Длина гибкого соединительного шнура с вилкой, м, не менее	1,5	
Габаритные размеры, мм, не более	330x252x301	
Масса (без насадок и толкателя), кг, не более	7,5	6,5
Расход электроэнергии, кВт/ч	0,25	

В изделии применены:

драгоценный металл – серебро - 0,0041365 г (в комплектующих изделиях);

цветные металлы и сплавы - сплав алюминиевый - 0,487 кг;

- медь - 0,499 кг;
- латунь - 0,017 кг.

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

3.1 Комплектность изделия указана в таблице 2.

Таблица 2

Наименование составных частей	Количество					
	СВШПП-301	СВШПП-302	СВШПП-303	СВШПП-303	СВПП-301	СВПП-302
Электросоковыжималка в сборе	1	1	1	1	1	1
Комплект сменных частей, в т. ч.: - толкатель для шинкования и резки на ломтики фруктов и овощей	1	1	1	1	-	-
- диск для шинкования и резки на ломтики фруктов и овощей	1	1	1	1	-	-
- крышка для шинкования и резки на ломтики фруктов и овощей	1	1	1	1	-	-
- шайба	2	2	2	2	1	1
- лоток для шинкования и перетирания	1	1	1	1	1	1
Комплект приспособлений, в т. ч.: - яблокорезка ТУ BY 100185185.130-2006	-	*	1	-	-	*
- руководство по эксплуатации яблокорезки	-	*	1	-	-	*
Комплект приспособлений, в т. ч.: - крышка ТУ BY 100185185.129-2006	-	-	-	3	-	-
- этикетка крышки	-	-	-	1	-	-
Руководство по эксплуатации электросоковыжималки	1	1	1	1	1	1
Коробка упаковочная	1	1	1	1	1	1
* Комплектуется по специальному заказу в количестве 1 шт						

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 При эксплуатации и хранении электросоковыжималки необходимо соблюдать требования настоящего руководства.

4.2 Запрещается:

- включать электросоковыжималку со снятой крышкой;
- собирать и разбирать электросоковыжималку с включенной в сеть вилкой;
- мыть корпус электропривода погружением в воду или под струёй воды;
- применять для мытья пластмассовых деталей химические средства и воду температурой выше 50° С.

4.3 Помните!

Проталкивать перерабатываемые продукты в загрузочный бункер крышки можно только толкателем и только в работающую электросоковыжималку. В случае заклинивания терочного диска необходимо немедленно отключить электросоковыжималку от сети.

Если розетка в помещении не подходит к вилке сетевого шнура электросоковыжималки, то Вам необходимо обратиться к квалифицированному электрику для ее замены.

Поврежденный шнур можно заменить только в гарантийной мастерской.

После использования электросоковыжималки следует отключить её от сети, вынув вилку сетевого шнура из розетки.

Использовать и хранить электросоковыжималку следует в месте, недоступном для детей

4.4 Меры пожарной безопасности.

Запрещается:

- оставлять электросоковыжималку без присмотра во включенном состоянии;

- использовать для подключения электросоковыжималки в сеть переходники, многополюсные розетки и удлинители, т. к. они могут вызвать возгорание;

- включать электросоковыжималку в сеть, если сетевой шнур или корпус имеют повреждения, или электросоковыжималка падала на пол;

- оставлять электросоковыжималку вблизи открытого огня и горячих предметов;

- производить ремонт электросоковыжималки лицам, не имеющим специальной подготовки.

4.5 В случае возникновения пожара:

- следует вынуть вилку соединительного шнура из розетки;

-если горение не прекратилось, то следует накрыть электросоковыжималку тканью, смоченной водой;

- во избежание отравления продуктами горения следует немедленно удалить из помещения всех людей, не занятых ликвидацией загорания, в первую очередь детей, больных, престарелых. Одновременно следует сообщить о загорании в пожарную службу по телефону 101;

- если попытки тушения оказались безуспешными или в помещении создалась опасная концентрация дыма или температура (ограничение видимости, повышение окружающей температуры), следует немедленно покинуть помещение, предварительно плотно закрыв двери, оповестить о пожаре соседей и помочь им эвакуироваться, встретить подразделение пожарной службы.

5 УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ

5.1 Электросоковыжималка (рисунки 5.1, 5.2, 5.3, 5.4) состоит из привода 5, с вмонтированным в него электродвигателем и выключателем 6, прижимных скоб 4, присоединительного шнура с вилкой 7 и устройством для его хранения, лотков 8 и 17, корпуса 3, скребка 14, барабана 13, дисков 10, 11, 12, 15, гайки 9, крышки 2 с ручкой механизма выбрасывателя, специальной крышки 19 для шинкования и резки на ломтики овощей и фруктов, шайбы 16 и толкателей 1, 18, предназначенных для подачи продукта.

5.2 Получение сока осуществляется путем измельчения продукта диском 10. Измельченные продукты отбрасываются на стенку барабана. Сок через сетку попадает в лоток и через выходное отверстие сливается в приемную ёмкость.

5.3 Отжатые отходы удаляют путем подведения механизма выбрасывателя к внутренней поверхности вращающегося барабана с помощью ручки, расположенной на крышке 2, поворотом ее по часовой стрелке. Возврат ручки осуществляется автоматически под действием пружины.

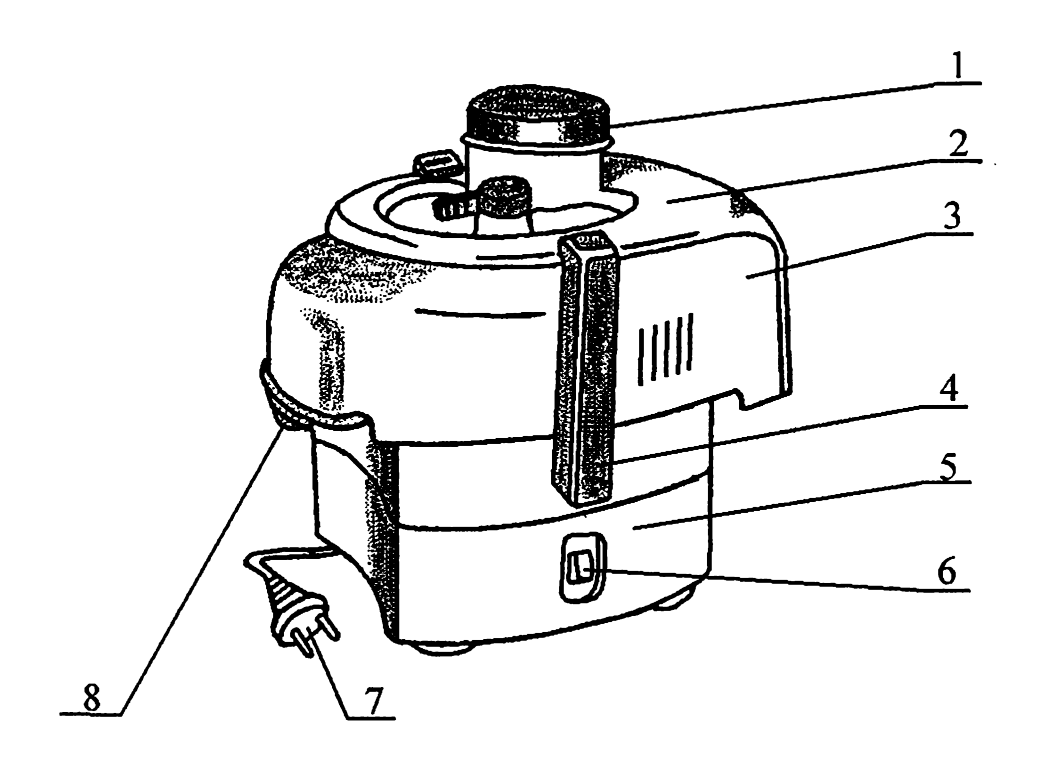
5.4 Шинкование и резка на ломтики овощей и фруктов производится прилагаемым сменным диском 15.

5.5 Перетирание фруктов, овощей и ягод производится диском 10.

6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

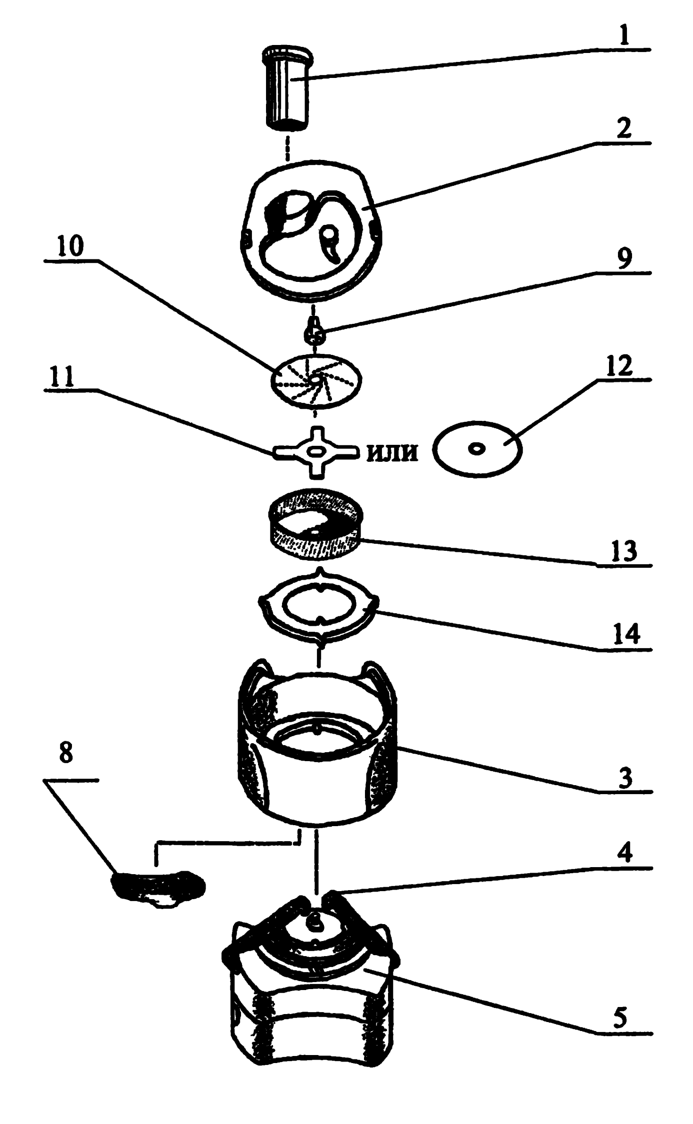
6.1 Для подготовки к работе соберите электросоковыжималку по одному из описанных ниже способов, предварительно вымыв съемные детали в теплой воде с питьевой содой.

При сборке выступ корпуса 3 должен совпадать с прямоугольным пазом привода 5, а прямоугольные выступы и штифты скребка 14 должны совпадать с соответствующими прямоугольными углублениями и отверстиями на диске привода 5. Следите, чтобы при установке последующих деталей при сборке по рисункам 5.2; 5.3; 5.4 скребок 14 не выходил из места установки, а метка на барабане 13 совпадала с меткой на диске привода 5. Гайка 9 должна быть плотно затянута, крышка 2 плотно прилегать к корпусу 3, выступы на крышке должны попасть в углубления корпуса.



1 - толкатель; 2 - крышка с механизмом выбрасывателя; 3 - корпус; 4 - скоба; 5 - привод; 6 - выключатель; 7 - присоединительный шнур с вилкой; 8 - лоток.

Рисунок 5.1 - Электросоковыжималка

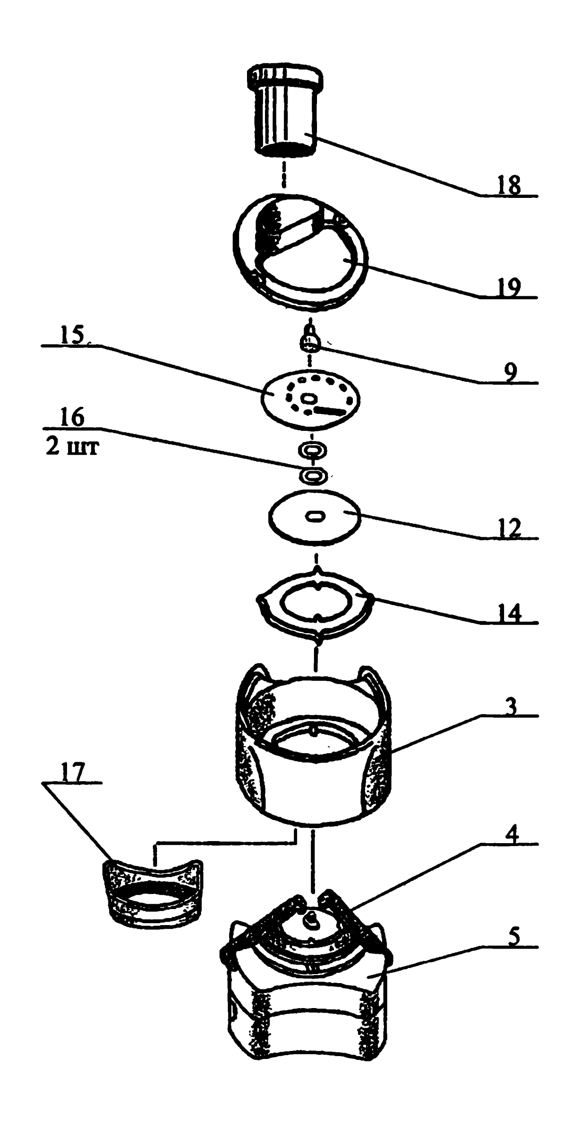


1 – толкатель; 2- крышка; 3 – корпус; 4 – скобы; 5 – привод; 8 – лоток; 9 - гайка; 10, 11*, 12* – диски; 13 – барабан; 14 – скребок.

Рисунок 5.2 - Сборка для выжимания сока

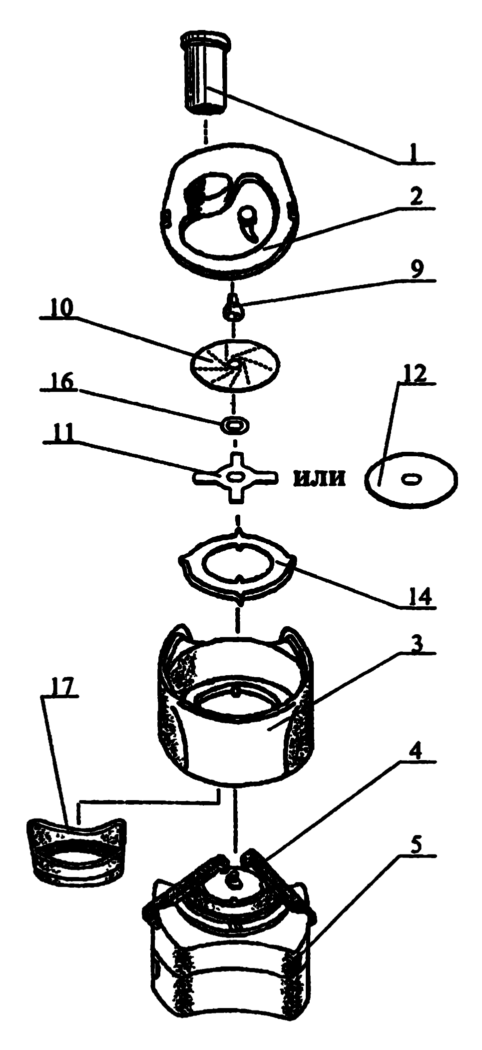
---

*В комплект электросоковыжиамлки СВПП-301, СВПП-302 диск 12 не входит; 11 в комплект СВШПП-301, СВШПП-302, СВШПП-303 не входит.



3 – корпус; 4 – скобы; 5 – привод; 9 – гайка; 12, 15 – диски; 14 – скребок 16 – шайба; 17 – лоток; 18-толкатель; 19- крышка для шинкования и резки на ломтики овощей и фруктов.

Рисунок 5.3 - Сборка для шинкования и резки на ломтики овощей и фруктов



1 – толкатель; 2 – крышка; 3 – корпус; 4 – скобы; 5 – привод;
9 – гайка; 10, 11*, 12* – диски; 14 – скребок; 16 – шайба; 17 – лоток.

Рисунок 5.4 - Сборка для перетирания фруктов, овощей и ягод

---

* В комплект электросоковыжималки СВПП-301, СВПП-302, диск 12 не входит; диск 11 в комплект СВШПП-301, СВШПП-302, СВШПП-303 не входит.

При закрытии скоб 4 верхнюю часть скобы установите в углубления верхней крышки, а нижнюю часть с усилием прижмите к электросоковыжималке. При открытии скоб 4 возьмитесь пальцами за ее нижнюю часть в местах углубления и потяните в сторону от электросоковыжималки.

До включения в сеть проверьте правильность сборки, повернув с помощью карандаша диск через загрузочное отверстие крышки. Вращение должно быть легким, без заеданий.

6.2 При сборке электросоковыжималки необходимо исключить возможность попадания посторонних частиц между собираемыми деталями.

6.3 Перед работой на электросоковыжималке проверьте правильность ее сборки путем пробного пуска (кратковременное включение и отключение) электродвигателя. Заедание при вращении, а также трение дисков 10, 15 о пластмассу - признак неправильной сборки.

6.4 Во избежание преждевременного износа и поломки деталей электросоковыжималки не рекомендуется пользоваться механизмом выбрасывателя на холостом ходу (без нагрузки).

6.5. Установите электросоковыжималку на ровную твердую поверхность, под лоток и место выхода жома поставьте посуду.

6.6 После транспортировки при низкой температуре перед включением электросоковыжималку необходимо выдержать при комнатной температуре не менее 10 ч.

6.7. Подготовка овощей и фруктов.

6.7.1 Если Вы хотите пить вкусный, ароматный и наиболее богатый витаминами сок, то готовьте его непосредственно перед употреблением. Отбирайте зрелые, без червоточин и гнили плоды, ягоды и овощи.

6.7.2 Тщательно промойте их кипяченой водой. Старайтесь не размачивать фрукты и ягоды, так как это может привести к выщелачиванию витаминов В и С. Те из плодов, которые имеют нежную консистенцию, положите в решето и промойте, загружая их в воду 3 - 4 раза. Овощи и плоды с плотной кожицей тщательно промойте руками или щеткой.

6.7.3 Вымытые плоды нарежьте по размеру загрузочного отверстия крышки.

Помните!

Нельзя загружать в соковыжималку фрукты с неудаленными предварительно косточками.

6.8 Получение сока.

6.8.1 Соберите электросоковыжималку согласно рисунку 5.2, при этом лоток 8 плотно приставьте снизу к корпусу 3 и вместе с ним установите на привод 5. Подключите электросоковыжималку к сети и проверьте сборку по пункту 6.3. Включите электросоковыжималку.

Подготовленные продукты (по несколько кусочков) подавайте в загрузочное отверстие крышки и с усилием около 10Н (1,0 кг) прижимайте толкателем 1 к терочному диску 10.

Во избежание перегрузки электросоковыжималки не нажимайте сильно на толкатель.

6.8.2 При переработке на сок мягких ягод применение толкателя необязательно. Ягоды необходимо засыпать непрерывно. Уровень загрузки должен быть не менее, чем на половину глубины загрузочного отверстия крышки.

6.8.3 После переработки небольшого количества (0,5 кг) продукта прекратите загрузку.

Через 10 - 15 с выбросьте жом несколькими поворотами ручки механизма выбрасывателя, с небольшими усилиями, не допуская при этом значительного замедления вращения электродвигателя.

При выбросе жома возникают дополнительная вибрация и шум, которые исчезают, как только будет продолжена загрузка.

В случае появления повышенной вибрации при выбросе жома повторите выброс.

При возникновении повышенных вибраций и шума из-за неравномерного распределения неизмельченных остатков (например, кожура фруктов) на сите, прекратите подачу продуктов и удалите отжатую массу.

При переработке мягких и сочных продуктов выбрасывайте отжатую массу чаще, чем обычно, а также периодически снимайте крышку и очищайте прилипшую массу.

6.9 Шинкование и резка на ломтики овощей и фруктов.

6.9.1 Соберите электросоковыжималку согласно рисунку. 5.3, установив на привод 5 корпус 3 с лотком 17, скребок 14, диск 12, шайбу 16 в количестве двух штук, диск 15 (зубьями нужного размера вверх), гайку 9, крышку 19.

Включите электросоковыжималку. Подготовленные продукты подавайте в загрузочное отверстие крышки и легкими непродолжительными усилиями прижимайте их толкателем 18 к диску.

ВНИМАНИЕ! Прижимать перерабатываемый продукт к диску 15 без толкателя – **запрещается.**

Выход нарезанных овощей и фруктов происходит через нижний желоб корпуса 3 и лотка 17.

За выходом продукта из лотка 17 необходимо постоянно следить.

При длительной работе (большом объеме шинкования) возможно забивание шинковочной горловины корпуса.

При прекращении выхода нашинкованного продукта, необходимо выключить электросоковыжималку, вынуть вилку из розетки, открыть замки, снять крышку, протолкнуть скопившийся продукт до освобождения отверстия в лотке для шинкования, затем собрать электросоковыжималку в обратном порядке, вставить вилку в розетку, включить электросоковыжималку и продолжить шинкование.

6.10 Перетирание фруктов, овощей и ягод.

6.10.1 Для перетирания соберите электросоковыжималку согласно рисунку 5.4, установив на привод 5 корпус 3 с лотком 17, скребок 14, диск 12* или 11*, шайбу 16, диск 10, гайку 9, крышку 2. Включите электросоковыжималку. Подготовленные продукты подавайте в загрузочное отверстие крышки и легкими непродолжительными усилиями прижимайте их толкателем 1 к диску 10.

---

* В комплект электросоковыжималки СВПП-301, СВПП-302 диск 12 не входит, диск 11 в комплект СВШПП-301, СВШПП-302, СВШПП-303 не входит.

6.11 После окончания работы выключите электросоковыжималку, отсоедините соединительный шнур от сети и после полной остановки электродвигателя приступите к разборке электросоковыжималки.

Все детали снимите в порядке, обратном указанному при сборке.

6.12 Снятые детали промойте теплой водой, высушите на воздухе, а электропривод протрите влажной мягкой тканью.

6.13. Барабан 13 очищайте от жома с помощью жесткой щетки или ершика под струёй теплой воды.

6.14 Соки некоторых овощей, фруктов и ягод содержат красящие вещества, которые в процессе работы электросоковыжималки оседают на стенках пластмассовых деталей в виде цветного налета, который не влияет на качество, и удаление его со стенок деталей не является обязательным. Для удаления налета можно протереть пластмассовые детали питьевой содой, нанесенной на влажную салфетку.

6.15 Детали электросоковыжималки оберегайте от ударов и падений. Особенно оберегайте барабан 13. Его деформация может существенно влиять на работу электросоковыжималки.

7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

По своим конструктивным особенностям электросоковыжималка не требует специального технического обслуживания. При затуплении диска 15 для шинкования необходимо его заточить.

8 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

8.1. Электросоковыжималка должна храниться в сухом проветриваемом помещении, защищенном от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от плюс 1 до плюс 40° С.

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

9.1 Неисправности, которые могут быть устранены потребителем, указаны в таблице 3.

Таблица 3

Возможная неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
Повышенная вибрация	Неравномерно распределен жом по стенкам барабана	Удалить жом поворотом ручки выброса жома
Остановка электродвигателя	Закупорились отверстия в барабане, большое количество жома	Отключив от сети электросоковыжималку, удалить жом вручную
Плохо шинкует	Затупился диск 15	Заточить диск

10 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электросоковыжималка-шинковка/электросоковыжималка:

СВШПП-301 №__________

СВШПП-302 № 8/2 02334

СВШПП-303 №__________

СВПП-301 №__________

СВПП-302 №__________

соответствует ГОСТ 18199-95, ТУ3-2030-89 и признана годной для эксплуатации.

Дата изготовления - - ДЕК 2008

Свободная розничная цена

Штамп ОТК ОТК 78

ИП ВДОВИНА Н. Е.
ИНН 501706846008
АКБ «ТРАДО-БАНК»

Продана 1.09. Горбунова
(наименование предприятия торговли, штамп магазина, подпись продавца)

Дата продажи 1.09.09г

ТОВАР ВПОЛНОМ КОМПЛЕКТЕ И С ИНСТРУКЦИЕЙ НАРУССКОМ ЯЗЫКЕ ПРИНЯЛ. АМЕЧАНИЙ ПО ВНЕШНЕ У ВИДУ НЕ ИМЕЮ. ПРОВЕРЕНО И УПАКОВАНО ПРИ МНЕ. ПОДПИСЬ ПОКУПАТЕЛЯ

11 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

11.1 Изготовитель гарантирует соответствие электросоковыжималки требованиям ГОСТ 18199-95, ТУ3-2030-89 при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации.

11.2 Гарантийный срок эксплуатации электросоковыжималки - 2,5 года со дня продажи.

11.3 Средний срок службы электросоковыжималки не менее 12 лет.

11.4 Гарантийный срок хранения – 2 года со дня изготовления.

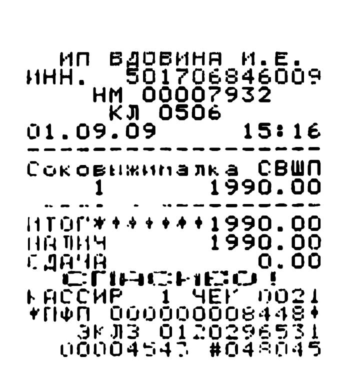
11.5 Гарантийный ремонт производится изготовителем. Неисправное изделие следует направлять в гарантийную мастерскую в полном комплекте, уложенным в тару, предохраняющую устройство от повреждений при транспортировании. В посылку необходимо вложить руководство по эксплуатации, краткое описание дефекта и подробный обратный адрес. Расходы по отправке изделия для гарантийного ремонта возмещаются гарантийной мастерской.

Гарантийная мастерская находится по адресу:

220023, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Макаенка,23.

11.6 Гарантийное обслуживание не распространяется при:

- несоблюдении правил эксплуатации;
- небрежном хранении и транспортировании;
- эксплуатации электросоковыжималки организациями или предприятиями.



ИП ВДОВИНА И.Е.
ИНН. 501706846009
НМ 00007932
КЛ 0506
01.09.09 15:16

Соковыжималка СВШП
1 1990.00

ИТОГ ≡1990.00
НАЛИЧ 1990.00
СДАЧА 0.00
СПАСИБО!
КАССИР 1 ЧЕК 0021
ПФП 000000008448
ЭКЛЗ 0120296531
00004547 #048045

Корешок талона №1

на гарантийный ремонт

Изъятый «____» ____________ 20____г.

Исполнитель ______________________

(фамилия, имя, отчество)

(линия отреза)

УП «Минский механический завод им. С. И. Вавилова
Республика Беларусь 220023 г. Минск, ул. Макаенка, 23

Талон №1
на гарантийный ремонт
электросоковыжималки-шинковки/
электросоковыжималки

СВШПП-301 №____________

СВШПП-302 № 8/202354

СВШПП-303 №____________

СВПП-301 №____________

СВПП-302 №____________

ИП ВДОВИНА И. Е.
ИНН 501706346006
АКБ «ГРАДО-БАНК»

Продана магазином______________________
наименование и номер
____
магазина и его адрес

Дата продажи________________

Штамп магазина________________________
(личная подпись продавца)

Корешок талона №2

на гарантийный ремонт

Изъятый «____» ____________ 20____г.

Исполнитель ______________________

(фамилия, имя, отчество)

(линия отреза)

УП «Минский механический завод им. С. И. Вавилова
Республика Беларусь 220023 г. Минск, ул. Макаенка, 23

Талон №2
на гарантийный ремонт
электросоковыжималки-шинковки/
электросоковыжималки

СВШПП-301 №____________

СВШПП-302 № 8/202354

СВШПП-303 №____________

СВПП-301 №____________

СВПП-302 №____________

ИП ВДОВИНА И. Е.
ИНН 501706346006
АКБ «ГРАДО-БАНК»

Продана магазином______________________
наименование и номер
____
магазина и его адрес

Дата продажи________________

Штамп магазина________________________
(личная подпись продавца)